

Menus des restaurants scolaires

Du 1 au 5 septembre 2025

Lundi

- Tomates mozarella
- Cordon de dinde
- Lentilles
- Edam
- Eclair au chocolat

Mardi

- Taboulé
- Poulet au citron
- Purée de Courgettes
- Fromage blanc
- Salade de fruits rouges

Mercredi

- Carottes rapées
- Burger de Bœuf
- Frites
- Yaourt
- Raisin

Jeudi

- Salade de riz
- Omelette aux fines herbes
- Epinards à la crème
- Chanteneige
- Nectarine

Vendredi

- Melon
- Filet de poisson meunière/citron
- Riz à la Tomate
- Kiri
- Mousse au chocolat

Du 8 au 12 septembre 2025

Lundi

- Quiche Lorraine
- Bœuf à la Provençale
- Carottes braisées
- Petit suisse
- Pomme

Mardi

- Salade coleslaw
- Lasagnes de légumes
- Tome blanche
- Flan au caramel

Mercredi

- Salade verte
- Poulet rôti aux herbes
- Purée de Pomme de terre
- Samos
- Pêche

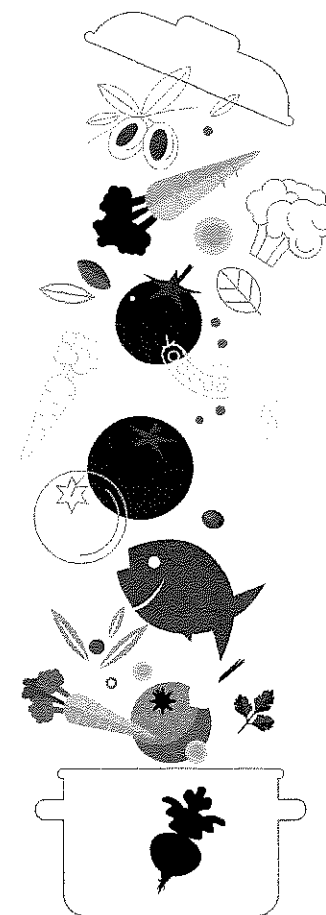
Jeudi

- Lentilles vinaigrette
- Rôti de dinde
- Haricots beurre
- Yaourt nature
- Banane

Vendredi

- Salade de tomates
- Filet de colin à la Basquaise
- Riz pilaf
- Croix de Malte
- Compote de pomme

BRIVE



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

: Poisson

: Menu végétarien

: Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Menus des restaurants scolaires

Du 15 au 19 septembre 2025

Lundi

- Salade de riz
- Blanquette de veau 
- Purée de potiron
- Yaourt aux fruits
- Poire

Mardi

- Melon
- Bœuf bolognaise
- Spaghettis
- St Paulin
- Compote de poire

Mercredi

- Betteraves vinaigrette
- Filet de dinde forestière
- Petits pois
- Yaourt brassé
- Raisin

Jeudi

- Carottes rapées
- Tortillas aux légumes/pommes 
- Haricots verts persillés
- Emmental
- Beignets aux pommes

Vendredi

- Salade de tomates
- Filet de poisson meunière/citron 
- Risotto aux champignons
- Fromage blanc
- Banane

Du 22 au 26 septembre 2025

Lundi

- Taboulé
- Poulet au citron
- Epinards gratinés
- Yaourt
- Pomme

Mardi

- Concombres à la ciboulette
- Tajine d'agneau 
- Semoule aux légumes
- Edam
- Compote de Pommes

Mercredi

- Tomates mozarella
- Falafels sauce aux  épices
- Riz pilaf
- Cantal
- Crème au chocolat

Jeudi

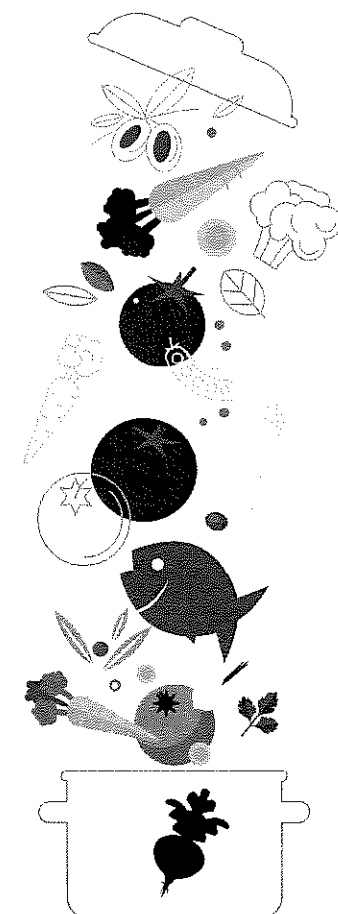
- Salade de pomme de terre
- Steak haché
- Carottes vichy
- Petit suisse
- Raisin

Vendredi

- Melon
- Filet de dorade Sauce Normande 
- Pâtes torsade
- Samos
- Flan pâtissier

BRIVE

VILLE ACTIVE DU P.N.S.
Programme National Nutrition Santé



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

 : Poisson

 : Menu végétarien

 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson